VAC 1050

super automatic vacuum sealing machine

Istruzioni per l’uso

Art. VAC 1050

Prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo per consultazioni future.

Precauzioni

Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

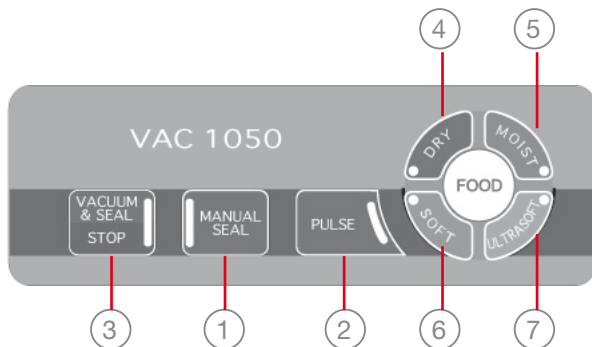
- Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Prima di collegare il cavo alla presa, o di scollegarlo, assicurarsi che il coperchio della macchina sia in condizione di sblocco.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato; scollegarlo dalla presa elettrica dopo ogni uso o prima di pulirlo.
- E' necessaria massima attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini: questo apparecchio non è un giocattolo.Si consiglia di posizionarlo lontano dalla loro portata.
- Non utilizzare sacchetti o accessori non consigliati o non destinati al sottovuoto.
- Utilizzare l'apparecchio solo come raccomandato in questo manuale. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso.In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.
- Non toccare la barra sigillante: dopo l'uso è calda e può scottare.
- Non tirare il cavo, non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal cavo. Non chiudere il cavo tra le porte e non avvolgerlo su oggetti taglienti o a spigoli vivi.
- Per scollegare l'apparecchio, disinserire la spina di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo.
- Usare sempre l'apparecchio lontano da fiamme o sorgenti di calore, su una superficie piana, asciutta e fredda.
- Non maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate.
- Questo apparecchio non necessita di alcun tipo di lubrificante.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Questo apparecchio è destinato **unicamente** ad **uso domestico**.
- Rispettare la pausa di 1 minuto dopo ogni operazione di sottovuoto e sigillatura.

Attenzione

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato dai bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.

Descrizione

Descrizione pulsanti

1 Sigillatura senza vuoto
2 Vuoto ad impulsi
3 Avvio/Stop operazione vuoto e sigillatura
4 Programma vuoto massimo
5 Programma vuoto medio
6 Programma vuoto basso
7 Programma vuoto molto basso

Descrizione macchina

8 Pulsanti di rilascio coperchio
9 Attacco per tubicino contenitori sottovuoto (optional)
10 Barra in silicone per la sigillatura
11 Vaschetta del vuoto
12 e 13 Guarnizione inferiore e superiore
14 Barra termo-sigillante
15 Pulsante di accensione interno

Come creare buste di varia misura (da un rotolo)

Dal rotolo tagliare la lunghezza adatta a contenere generosamente l’alimento.

Inserire la spina di alimentazione nella presa.

Posizionare una delle due estremità aperte della busta sulla barra in silicone.

Chiudere il coperchio premendolo con decisione con entrambe le mani fino allo scatto dei due pulsanti laterali.

Premere il pulsante MANUAL SEAL. La spia si accende e la macchina provvede automaticamente a sigillare la busta. Quando la spia si spegne riaprire i coperchio premendo entrambi i tasti laterali ed estrarre la busta sigillata.

Il tempo per la sigillatura è di 10-15 secondi.

Ricordarsi di rispettare una pausa di 1 minuto tra un’operazione di sigillatura e l’altra.

Come sigillare una busta sottovuoto

Introdurre l'alimento nella busta assicurandosi che il lato aperto rimanga pulito e asciutto soprattutto internamente. Le due superfici interne del sacchetto devono sigillarsi e residui di cibo o acqua ne impediscono una perfetta saldatura. Non riempire completamente la busta, lasciare uno spazio di circa 10 cm tra il cibo e la fine della busta. Questo perché durante l'aspirazione dell'aria la busta aderisce al cibo riducendosi di lunghezza.

Aprire il coperchio e posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera del vuoto. Fare attenzione a non coprire il foro di aspirazione aria con la busta.

Assicurarsi che la busta sia ben stesa, non devono esserci pieghe che sormontano.

Chiudere il coperchio premendolo con decisione con entrambe le mani fino allo scatto dei due pulsanti laterali.

Premere il pulsante di uno dei 4 programmi DRY, MOST, SOFT, ULTRASOFT, per selezionarlo. Avviare il programma premendo il tasto VACUUM SEAL.

Quando la spia si spegne riaprire i coperchio premendo entrambi i tasti laterali. Non aprire il coperchio fino a quando l'operazione non si è conclusa e la spia del pulsante premuto si è spenta.

Aprire il coperchio premendo simultaneamente i pulsanti laterali ed estrarre la busta.

Ricordarsi di rispettare una pausa di 1 minuto tra un'operazione di sottovuoto e l'altra.

note:

prima di ogni confezionamento assicurarsi che nella vaschetta del vuoto non vi siano liquidi o residui solidi. Se la macchina li aspira si danneggia irreparabilmente.

Utilizzare solo sacchetti e rotoli raccomandati Forever Fresh.

Per ottenere il sottovuoto non utilizzare buste comuni.

Se invece si desidera avere solo la sigillatura è possibile farlo con i sacchetti dei prodotti commercializzati come sacchetti di patatine, biscotti, ecc.

Per aprire una busta sigillata tagliare con le forbici vicino alla linea di sigillatura, questo ne consente il riutilizzo.

Contenitori per sottovuoto (optional)

È possibile conservare i cibi anche utilizzando i contenitori della linea forever Fresh.

Permettono di conservare più a lungo i cibi ottimizzando lo spazio in frigorifero, in freezer e in dispensa. Particolarmente adatti per cibi liquidi, molli e fragili, per i quali sarebbe difficoltoso il sottovuoto con i sacchetti.

Sono lavabili in lavastoviglie e possono essere utilizzati anche nel forno a microonde.

La confezione contiene:

1 Contenitore con capacità 600 ml - 1 Contenitore con capacità 900 ml

1 Tubicino - 1 Connettore - 3 Adattatori universali forever Fresh

Sottovuoto con i contenitori

Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito.

Riempire il contenitore con gli alimenti lasciando almeno un centimetro tra il cibo e il bordo superiore del contenitore.

Se necessario pulire il bordo e la guarnizione del coperchio del contenitore.

Applicare correttamente gli adattatori al tubicino (vedi foto 1 e 2).

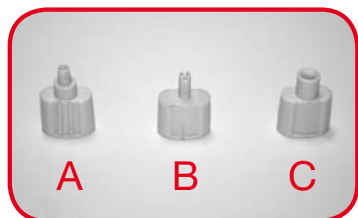



Foto 1

Foto 2

Coretta combinazione per ***VAC1050***

Foto 3

Foto 4

Collegare l'estremità del tubicino C al foro di aspirazione della macchina e inserire l'altra estremità A nel connettore (vedi foto 3), posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.

Per attivare il sottovuoto premere il pulsante grigio (vedi foto 4), e attendere per circa un minuto fino a quando la macchina non si spegne.

Per facilitare il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio.

Al termine dell'operazione ricordarsi di segnare la data di confezionamento.

Nota: durante l'operazione la barra sigillante si riscalda: fare molta attenzione a non toccarla.

Suggerimenti

Non riempire troppo le buste, lasciare un sufficiente spazio (circa 10 cm) in corrispondenza dell'estremità aperta. Posizionare la busta nella camera del sottovuoto senza creare pieghe che sormontano.

Per garantire una perfetta sigillatura accertarsi che l'estremità aperta del sacchetto non sia bagnata o sporca.

È necessario rispettare una pausa di 1 minuto tra un'operazione di sottovuoto e l'altra.

Se il sacchetto non è posizionato correttamente o presenta perdite, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto dall'avvio.

Assicurarsi che le guarnizioni siano pulite e non danneggiate. Pulirle accuratamente con un panno umido ed asciugarle o, se necessario, sostituirle. Le guarnizioni imbrattate o danneggiate non rendono possibile il vuoto nelle buste.

Durante il processo di aspirazione dalla busta può accadere che piccole quantità di liquido o cibo possano finire nella vaschetta del vuoto. Se ciò accade pulire e asciugare prima della successiva operazione. Per evitare questo problema si consiglia di congelare i cibi umidi prima del confezionamento. Per gli alimenti in polvere o grana fine, evitare di riempire eccessivamente i sacchetti.

Si consiglia di pre-congelare la frutta e sbollentare la verdura per ottenere risultati migliori.

In caso di alimenti liquidi caldi prima di procedere al confezionamento sottovuoto attendere che si siano raffreddati.

Vantaggi del sottovuoto

La funzione principale di questo apparecchio è comunque quella di conservare più a lungo la franchezza e il gusto dei cibi evitando gli sprechi.

E' infatti possibile acquistare gli alimenti all'ingrosso, separarli in porzioni e sigillarli sottovuoto.

Evita gli sprechi permettendo di sigillare eventuali avanzi.

Permette di risparmiare tempo: i pasti possono essere preparati in anticipo e poi conservati in frigorifero o freezer.

E' ideale per coloro che per ragioni nutrizionali devono controllare le porzioni dividendole per quantità o particolari alimenti.

E' possibile cucinare in anticipo prima di un picnic o un barbecue.

Permette di conservare molti alimenti come carne, pesce, verdure, cereali, frutta secca e fresca.

Vano portacavo

Quando non si usa l'apparecchio si consiglia di riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano posto sul fondo.

Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.

Altri usi

E' possibile utilizzare il sottovuoto anche per usi non legati al cibo.

Come ad esempio, quando si è in campeggio, conservare i fiammiferi e il necessario per il primo soccorso.

Preservare i razzi d'emergenza.

Il sistema di confezionamento può essere usato anche per proteggere indumenti, foto, documenti importanti, libri, cards e molto altro.

E' possibile creare una borsa del ghiaccio "casalinga": riempire, per circa 2/3, un sacchetto con acqua. Sigillare senza creare il sottovuoto. Conservare in freezer e utilizzare qualora si renda utile fare impacchi con il ghiaccio.

Informazioni sulla conservazione degli alimenti e sulla sicurezza alimentare

Quando si utilizza il sottovuoto come metodo per conservare gli alimenti ci sono comunque alcune procedure che devono essere seguite e rispettate per garantire qualità e sicurezza alimentare.Leggere attentamente quanto segue.

Gli alimenti deperibili appena confezionati vanno immediatamente riposti nel frigorifero o nel congelatore. Non lasciarli a temperatura ambiente.

Prima di confezionare carne, pesce o altri prodotti alimentari assicurarsi che gli utensili, le mani e i piani di appoggio siano puliti.

Frutta e verdura come mele, banane, ortaggi devono essere pelati prima di essere confezionati sottovuoto.

Alcune verdure come cavoli, cavolfiori e broccoli emettono gas. Prima di procedere al confezionamento sottovuoto sbollentarli o congelarli.

I cibi deperibili cotti, scongelati o tolti dal frigorifero devono essere subito consumati o cucinati.

I cibi acquistati in scatola o sottovuoto che, dopo l'apertura, vengono nuovamente confezionati devono essere conservati come indicato nelle istruzioni del produttore.

Non consumare alimenti deperibili se lasciati a temperatura ambiente per ore, soprattutto se preparati con salse.

La sicurezza alimentare si basa sia sul buon senso comune che su studi scientifici.

Pulizia e manutenzione

Prima di pulire l'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per eliminare eventuali residui di cibo utilizzare un panno pulito, umido, con sapone neutro.

Asciugare accuratamente ogni parte prima di riutilizzare l'apparecchio.

Nota: dopo aver pulito le guarnizioni asciugarle accuratamente e riposizionarle correttamente per assicurare un buon funzionamento della macchina.

Pulizia delle buste:

Lavare le buste con acqua calda e sapone neutro.

Le buste possono essere lavate anche in lavastoviglie: rovesciarle e distribuirle sul cestello superiore.

Prima di utilizzarle di nuovo lasciarle asciugare completamente.

Nota: non riutilizzare le buste dopo avervi conservato carni crude, pesce o alimenti oleosi o se sono state usate per bollire o nel microonde.

Al termine riporre l'apparecchio in luogo sicuro su una superficie piana, lontano dalla portata dei bambini.

Riporre il cavo nell'apposito vano: non avvolgerlo intorno alla macchina.

Nota: non chiudere/bloccare il coperchio quando la macchina non è in uso per evitare di deformare la guarnizione.

Risoluzione dei problemi

L'apparecchio non funziona quando chiudo il coperchio

- Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Verificare, con altro elettrodomestico, che la presa di corrente sia funzionante.
- Verificare che la busta sia posizionata correttamente all'interno della vaschetta del vuoto.
- Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza venga attivato premendo energicamente verso il basso il coperchio.

L'aria non viene completamente eliminata dalla busta

- Verificare che la busta sia inserita correttamente nella vaschetta del vuoto.
- Verificare che non vi siano residui sulla barra sigillante e sulle guarnizioni.
- Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore. Se usurate sostituirle.
- Verificare che non vi siano pieghe, arricciature o fori nella busta pre-sigillata.
- Verificare che la busta sia integra: sigillarla con aria all'interno, immergerla in acqua e premerla: la presenza di bolle indica che la busta è forata. Sostituirla.
- Usare solo buste destinate al sottovuoto.
- Alimenti ad alto contenuto di liquido possono impedire la sigillatura corretta della busta.

La macchina non sigilla

- Controllare che la barra sigillante e le guarnizioni siano pulite, correttamente posizionate e non usurate. Se necessario pulire le guarnizioni o sostituirle.
- Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori lungo i bordi della busta.
- Verificare di aver inserito la busta nella posizione corretta.
- Accertarsi che la superficie interna della busta nella zona della sigillatura sia ben asciutta e priva di residui di cibo.
- Se si deve effettuare la sola sigillatura senza aspirazione **la busta non deve andare sulla guarnizione della vaschetta del vuoto.**

  La busta deve essere posizionata solo sulla barra in silicone per la sigillatura.
  Vedi capitolo Come creare buste di varia misura (da un rotolo).

Entra aria nella busta dopo il sottovuoto

- Verificare che l'alimento non contenga ingredienti che possano aver forato la busta. Se si nota un foro sigillare l'alimento in una nuova busta.
- Verificare che non vi siano residui sulla barra sigillante e sulle guarnizioni.
- Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore e sostituirle se sono usurate.
- Cibi come frutta e verdura fresca possono fermentare e rilasciare gas naturali. Se ciò accade aprire la busta ed eliminare il cibo rovinato.

La busta si fonde

- La barra sigillante potrebbe essere eccessivamente calda durante la sigillatura. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.

TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

Dispensa +25 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
PANE	1-2 giorni	6-8 giorni
BISCOTTI	4-6 mesi	12 mesi
Frigorifero +5 °C	**Conservazione normale**	**Conservazione con FOREVER FRESH**
CARNE	3-4 giorni	8-9 giorni
PESCE	1-3 giorni	4-5 giorni
SALUMI	15-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA	7-15 giorni	24-40 giorni
FRUTTA	1-3 giorni	7-10 giorni
DOLCI	5-7 giorni	14-20 giorni
Congelatore -18 °C	**Conservazione normale**	**Conservazione con FOREVER FRESH**
CARNE	4-6 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	10-12 mesi
VERDURA	8-10 mesi	18-24 mesi

I tempi dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Voltaggio: **220/240 - 50/60 Hz**
Potenza: **120W**
Dimensioni: **370 x 145 x 70 mm**
Colore: **silver e nero**

GARANZIA CONVENZIONALE

Macom S.r.l. - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano
La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - “Codice del Consumo” - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.
Macom S.r.l. garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. L’acquirente per usufruire della garanzia dovrà contattare il Numero **02 33 10 76 56** o l’indirizzo email **info@macomsrl.it** e fornire a **Macom S.r.l.** lo scontrino o altro documento fiscale rilasciato al momento dell’acquisto medesimo. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.
La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all’ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO
Questo prodotto è conforme alla direttiva comunitaria vigente sullo smaltimento e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo del "contenitore di spazzatura barrato" riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano. Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche elettroniche. Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell'utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata. Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull'uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l'ambiente e per la salute umana. Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche é punito dalla legge e comporta l'irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.

Questo apparecchio è conforme alle direttive dell'Unione Europea pertinenti e applicabili.

Questo apparecchio è dotato di doppio isolamento.

Aparecchio conforme ai requisiti di sicurezza.